

Ibrahim Cheff in in in

اجزاء:

- مچھلی آدھا کلو
- (لال مرچ ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی
 - نمک ایک چائے کا چمچ
 - لیموں کا رس ایک کھانے کا چمچ
 - انڈا ایک عدد
 - گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ
 - لہسن کا پیسٹ ایک چائے کا چمچ
- (زیرہ ایک چائے کا چمچ (بھنا اور پسا ہوا



تركيب:

- 1. پہلے مچھلی کو دھو لیں۔
- 2. پھر لال مرچ، نمک، لیموں کا رس، انڈا، گرم مصالحہ، لہسن کا پیسٹ اور زیرہ ڈال کر دو
 - گھنٹے کے لیے میری نیٹ کرلیں۔ 3. پھر گرم تیل میں ڈیپ فرائی کر لیں۔
 - 4. مزیدار فش فرائی تیار ہے، گرم گرم سرو کریں۔



Chef Club

اسلام وعليكم!

ممبرز ہارااس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اورلذیذ کھانوں کی (Racipes) پہیچا تا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دوگروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنانام اورا پے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ

Girls کواس گروپ میں شامل ہونے کیلئے پائل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا

جومکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔خلاف ورزی کرنے

واليمبركو Remove كردياجائة گار

Group Admin Ibrahim Chef 0344-1000784